

Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos-PROCAL II

Proyecto Piloto:

“Desarrollo de Indicación Geográfica (o Denominación de Origen) para el Salame de Tandil”

INTRODUCCIÓN

Se realizó la primera recolección de información a fin de evaluar la potencialidad del Salame de Tandil como producto típico para protección con Indicación Geográfica (IG) o Denominación de Origen (DO).

La elaboración del producto se halla en manos de pequeñas y medianas empresas familiares antiguas que han superado las marchas y contramarchas de los eventos macroeconómicos mostrando alta capacidad de supervivencia. En estos emprendimientos se produce un traspaso del conocimiento (saber hacer) y del activo intangible de una generación a la otra. Las pequeñas son netamente familiares. La estrategia comercial se basa en el “*saber hacer*”.

Se han debido diversificar, integrar, y/o asociar para vender sus productos al turismo. Cuentan con una marca que garantiza calidad superior. Cuando disponen de una segunda marca la relacionan con menor nivel de exigencia de calidad. Las pequeñas no cuentan con segunda marca.

Todas cuentan con habilitación (municipal / provincial o nacional).

Tienen como estrategia la integración hacia adelante o hacia atrás en la cadena. Hacia atrás a través de contratos con los proveedores y hacia adelante para la comercialización de sus productos finales. Las pequeñas se especializan en las líneas de secos.

Todas trabajan con carne de cerdo (materia prima) de primera calidad. Las pequeñas empresas prefieren relaciones estables con determinados frigoríficos, siendo los propietarios los que realizan el control de calidad de la materia prima.

ALCANCE

Los beneficiarios son 4 empresas familiares de chacinados que se caracterizan por ser firmas donde las nuevas generaciones aportan ideas para el crecimiento, mientras que otras se asociaron para no desaparecer.

OBJETIVOS

- Recopilación de Información para una potencial Indicación Geográfica o Denominación de Origen “*Salame de Tandil*”, en calidad de Proyecto Piloto de acuerdo a lo estipulado por la Ley N°25.380 y modificatoria N°25.966 – De creto Reglamentario 556/2009.
- Presentación ante la SAGyP de la solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica o Denominación de Origen “*Salame de Tandil*”, de acuerdo a lo estipulado por la Ley N°25.380 y modificatoria N°25.966 – De creto Reglamentario 556/2009.

RESULTADOS

En síntesis, los resultados indican que:

- Tandil es uno de los paradigmas de las Denominaciones de Origen en Argentina, dado que el gran reconocimiento que tiene su producto se ha dado “*en forma natural*” si se juzga de ese modo el costo de alcanzar renombre después de 100 años de esfuerzos. En rigor ese costo es “incalculable”, dado que es el resultado de una construcción de valor basada en la historia, la cultura, el clima, el recurso humano y la receta transmitida de generación en generación.
- La producción artesanal de chacinados en general y, salames en particular, han encontrado en Tandil un ambiente propicio para su desarrollo. El consumidor desde hace tiempo asocia directamente el nombre Tandil con el producto salame, percibiendo sus características artesanales y su larga tradición natural.
- Al respecto, uno de los principales atributos generadores de las cualidades por las que el consumidor distingue el producto por su origen geográfico, es la serranía que bordea la ciudad de Tandil y su influencia sobre el microclima. Este microclima, que mantiene una temperatura y humedad adecuadas para el secado y madurado del producto, se menciona también en la descripción de los reglamentos que protegen los salames provenientes de distintas regiones de Italia.

- La persistencia en el imaginario colectivo de este nombre y su vinculación con el producto se comprueba a través de la encuesta, en la que el 92% de los encuestados vinculó el nombre “Tandil” con los salames.
- Los interesados legítimos apuntalan su estrategia de venta y desarrollo basándose en la calidad y el origen reconocido del producto, no en la cantidad. Legítimamente quieren capitalizar el esfuerzo de las generaciones pasadas y de ellos mismos y sus hijos en la actualidad, dado que prestigio y reconocimiento del salame tandilero se logró tras muchos años de trabajo en un ámbito donde el paisaje, el clima, la historia, la tradición y la cultura juegan un papel relevante. Esto es lo que el turista espera encontrar cuando se acerca a este lugar.

Con todos los datos recabados se ha llegado a presentar ante la SAGyP la solicitud de reconocimiento para la Denominación de Origen “*Salame de Tandil*”.

CONSULTOR A CARGO:

- Ing. Agr. María Inés Jatib